

11º Encontro de Química dos Alimentos

Qualidade dos alimentos:
novos desafios

Resumos

Bragança, 2012
16-19 Setembro



11º Encontro de Química dos Alimentos

Qualidade dos Alimentos: novos desafios

Livro de Resumos

Sociedade Portuguesa de Química

Divisão de Química Alimentar

Instituto Politécnico de Bragança

16 a 19 de Setembro de 2012



Ficha Técnica

Título

11º Encontro de Química dos Alimentos

Editores/Coordenação

Joana S. Amaral

João C.M. Barreira

Lillian Barros

Isabel C.F.R. Ferreira

Isabel Mafra

M. Beatriz P.P. Oliveira

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Impressão

Artegráfica Brigantina, Bragança

Design da capa

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

Tiragem

285 exemplares

ISBN

978-972-745-132-6

Depósito Legal:

347902/12

Setembro de 2012

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Índice

Prefácio	iii
Comissão Organizadora Organizing Committee	xv
Comissão Científica Scientific Committee	xv
Informações aos participantes Informations	xvi
Programa Program	xix
Sessões plenárias (SP) Plenary lectures	1
SP1- As tendências do consumo alimentar a nível mundial	3
SP2 - Science behind innovation and tradition in the kitchen	4
SP3 - Caramel: From carbohydrate chemistry to molecular gastronomy to functional foods	5
SP4 - International Monitoring and Control Systems for Food Safety	6
SP5 - Quality by Design for packaging and shelf life of Fresh products	7
Comunicações orais (CO) Oral communications	9
CO1 - Pão São, uma alternativa ao pão tradicional	11
CO2 - Chemical characterization and bioactivity of the most widely appreciated cultivated mushrooms: studies in fruiting bodies and mycelia	12
CO3- Qualitative attributes of cereal products with reduced acrylamide level	13
CO4 - Determinação de fenóis voláteis em bebidas através da extração QuEChERS	14
CO5 - Dietary oleic acid can modify erythrocyte membrane n-3 and n-6 HUFAs partition	15
CO6 - Uso de técnicas quimiométricas de análise multivariada na avaliação de dados referentes a composição mineral de alimentos vegetais	16
CO7 - Valorização do subproduto farelo residual de milho	17
CO8 - Efeito da reutilização de água residual de queijo tratada por processos de precipitação na caracterização química de sumo de tomate <i>Lycopersicon Esculentum Mill.</i>	18
CO9 - Tomato products differentiated by lycopene content: online monitoring at a production plant	19
CO10 - Caracterização físico-química de salsichas frescas de ovino e caprino	20
CO11 - Utilização da farinha de banana verde irradiada no desenvolvimento de pão sem glúten	21
CO12 - Conserva de fruta <i>fresh pack</i> agri-doce, em vinagre de arroz aromatizado	22
CO13 - Valorização da baga e flor de Sabugueiro (<i>Sambucus nigra</i> L.): pesquisa de compostos bioativos	23
CO14 - Produção de sucedâneos de cereais de pequeno almoço enriquecidos em compostos bioativos	24
CO15 - Nutracêuticos e potencial antioxidante de erva-cidreira: amostras cultivadas, obtidas por cultura <i>in vitro</i> e comerciais	25
CO16 - A standardized kinetic model to evaluate the antioxidant activity responses. The β -Carotene method as a case study	26
CO17 - Influência do óleo de linhaça na resposta imunológica durante a infecção experimental com <i>Paracoccidioides brasiliensis</i>	27
CO18 - Protective effect of raspberry in the post prandial metabolic and anti-inflammatory changes	28
CO19 - Bioavailability of polyphenols from berry fruits in humans	29
CO20 - Efeito da alta pressão hidrostática nos compostos fenólicos do vinho tinto	30
CO21 - Electronic tongue sensor system for wine analysis	31
CO22 - Determinação de acrilamida em alimentos utilizando um biosensor electroquímico	32
CO23 - Tracing transgenic maize along the production of maize bread, <i>broa</i>	33
CO24 - Technological characterization of bacteriocin producing strains isolated from a traditional cheese	34
CO25 - Multidetecção de antibióticos em leite por LC-MS/MS	35
CO26 - A novel high sensitive approach based on single-tube nested real-time PCR to detect hazelnut allergens	36

CP223 - DNA barcoding coupled to high resolution melting analysis for Hypericum species identification in herbal teas	276
CP224 - Emprego de alumínio como modificador químico na determinação de cádmio em amostras de cachaça por ET AAS	277
CP225- Ensaio de estabilidade microbiológica em hambúrgueres de peru	278
CP226 - Evaluation of DNA extraction methods to detect almond allergens in chocolates	279
CP227 - Evaluation of enniatins and beauvericin in Portuguese wheat-based foods and estimate dietary exposure	280
CP228 - Evaluation of the potential of infrared spectroscopy to assess the microbiological quality of ham	281
CP229 - Fast and Highly Sensitive Determination of Total Cyanogens with Ninhydrin	282
CP230 - Heavy metal concentrations of Octopus vulgaris: comparison among different origins	283
CP231 - Implementação de um sistema de segurança alimentar na produção de Crackies baseado na norma ISO 22000:2005	284
CP232 - Isoflavonas e Colesterol: Avaliação da suplementação em atum de conserva	285
CP233 - Maçãs: caracterização fúngica versus teor de patulina	286
CP234 - Metrologia do teor de álcool... da uva ao vinho	287
CP235 - Migration of MDI from agglomerated cork stoppers into food simulants	287
CP236 - Ochratoxin A in pork consumed by the Portuguese population: a two-year survey	288
CP237 - Optimization and validation of a QuEChERS/DLLME – GC/MS method for pesticide residues in tomate	290
CP238 - Prevenção e erradicação da EEB: controlo da interdição de proteínas animais em alimentos para animais	291
CP239 - Reduction of cardoon microbial load by UV-C light	292
CP240 - Segurança da cadeia alimentar: coccidostáticos em alimentos para espécies não alvo	293
CP241 - Teor de selénio em suplementos alimentares	294
CP242 - Validação do método QuEChERS modificado para a determinação de resíduos de agrotóxicos em tomates	295
Tecnologias de processamento e conservação	297
Processing technologies and conservation	
CP243 - Análise nutricional da Pele de Prata do café: valorização de subprodutos das agroindústrias	299
CP244 - Applications and Potentials of High Pressure Technology and the Multidisciplinary Technological Platform for Research and Industrial Development of University of Aveiro	300
CP245 - Avaliação da aptidão para a produção de passas de uva de duas castas de uvas de mesa	301
CP246 - Avaliação da conservação em MAP de espetadas de peru nas propriedades organolépticas e físicas	302
CP247 - Avaliação da qualidade do polvo nacional	303
CP248 - Caracterização físico-química de formulações de geleia de uva de diferentes castas como forma de valorização de frutos regionais	304
CP249 - Comparação das propriedades de textura de pêras submetidas a descasque manual e químico	305
CP250 - Composição em ácidos gordos e vitamina E de óleos de sementes de uvas de dez castas Portuguesas	306
CP251 - Concentrado de Maracujá. Caracterização físico-química	307
CP252 - Concentrado de tomate variedade Roma. Caracterização físico - química	308
CP253 - Decomposição fúngica dos alimentos compostos para animais	309
CP254 - Desidratação osmótica do gengibre (zingiber officinale roscoe) com sacarose adicionado de cloreto de sódio e cobertura de alginato	310
CP255 - Efeito da radiação gama nos níveis de tocoferóis em Lactarius deliciosus	311
CP256 - Efeito da Radiação γ em soluções de aflatoxinas	312
CP257 - Efeito da temperatura no comportamento reológico de méis colhidos na região nordeste de Portugal	313
CP258 - Efeito da termossonicação na qualidade de tomate (Solanum Lycopersicum, cv. Zinac) inteiro	314
CP259 - Efeito de pré-tratamentos no rendimento de extracção de compostos bioativos por CO ₂ supercrítico ao bagaço de azeitona	315
CP260 - Efeito do corte e embalagem na manutenção da qualidade de abacaxi 'Pérola' minimamente processado a 4°C	316
CP261 - Efeito do processamento mínimo no conteúdo fenólico de cenoura ripada (cv. Nantes) em	317

Comissão Organizadora

Organizing Committee

Joana S. Amaral (Presidente)	(ESTiG-IPBragança/REQUIMTE)
Alfredo Teixeira	(ESA-IPBragança)
Álvaro Mendonça	(ESA-IPBragança)
Anabela Martins	(ESA-IPBragança)
António Peres	(ESA-IPBragança)
Elsa Ramalhosa	(ESA-IPBragança)
Filomena Barreiro	(ESTiG-IPBragança)
Isabel C.F.R. Ferreira	(ESA-IPBragança)
Isabel Mafra	(REQUIMTE/FF-UP)
João C.M. Barreira	(REQUIMTE/CIMO)
José Alberto Pereira	(ESA-IPBragança)
Letícia Estevinho	(ESA-IPBragança)
Lillian Barros	(CIMO)
Luís Guimarães Dias	(ESA-IPBragança)
Miguel Vilas-Boas	(ESA-IPBragança)
Vasco Cadavez	(ESA-IPBragança)

Comissão Científica

Scientific Committee

Joana S. Amaral	(ESTiG-IPBragança/REQUIMTE)
Isabel C.F.R. Ferreira	(ESA-IPBragança)
Amélia Pilar Rauter	(FC-UNL)
Celeste Lino	(FF-UC)
Ivonne Delgadillo	(DQ-UA)
Jorge Justino	(ESA-IPSantarém)
José Teixeira	(DEB-UM)
M. Beatriz P.P. Oliveira	(REQUIMTE/FF-UP)
M. Irene Silveira	(FF-UC)
M. Leonor Nunes	(IPIMAR)
M. Luísa Beirão da Costa	(ISA-UTL)
Manuel António Coimbra	(DQ-UA)
Silvina Ferro Palma	(IPBeja)
Xavier Malcata	(ISMAI)

Caracterização físico-química de formulações de geleia de uva de diferentes castas como forma de valorização de frutos regionais

Luana Fernandes^a, Nuno Rodrigues^a, José Alberto Pereira^a, Elsa Ramalhosa^a

CIMO-Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Bragança, Portugal

*luana.fl987@gmail.com

A uva (*Vitis vinifera* L.) é um fruto que apresenta uma elevada variedade de castas cuja qualidade e tipicidade resultam da diversidade e adaptação às várias regiões em que são cultivadas. Assim, o conhecimento, investimento e preservação dessas castas podem contribuir para o desenvolvimento de produtos diferenciados que, com garantia de qualidade, são uma grande oportunidade para o aumento da competitividade no mercado. Nesse sentido o presente trabalho teve como principal objectivo formular e caracterizar físico-quimicamente geleias de uva de dez castas portuguesas com o intuito dos nossos produtores terem mais uma alternativa de comercialização deste fruto e os consumidores poderem usufruir das características peculiares e distintas associadas a cada casta. As geleias são produtos fáceis de produzir, apresentam períodos de conservação longos e agregam o valor da fruta.

No presente trabalho na formulação das geleias incluíram-se dez castas tintas, nomeadamente: Touriga Nacional, Tinto Cão, Trincadeira Preta, Touriga Francesa, Tinta Carvalha, Marufo, Periquita, Aragonês, Tinta Barroca e Cornifesto. As geleias de uva foram preparadas segundo a sequência: maceração das uvas, cozimento do conteúdo obtido anteriormente, filtração do mesmo, adição de açúcar e ebulição até atingir um valor de graus Brix entre os 65-70%. De seguida, as geleias produzidas foram caracterizadas em relação a alguns parâmetros físico-químicos, nomeadamente: pH, humidade, acidez (% ácido tartárico), cor e cinzas. Inicialmente no sumo de uva de cada casta foram determinados os valores de teores de sólidos solúveis. Os valores de °Brix dos sumos de uva apresentaram uma grande amplitude entre as castas, oscilando entre 18,7% para a Touriga Francesa, e 33,5% para a Trincadeira Preta. Nas geleias de uva o pH ($3,68 \pm 0,05$) e humidade ($42,77 \pm 0,55$) apresentaram valores semelhantes entre as castas. Em relação, à acidez verificaram-se valores estaticamente diferentes entre elas, variando entre 0.52 e 1.00 g de ácido tartárico/100g de amostra, para as castas Aragonês e Touriga Nacional, respectivamente. A cor das geleias variou conforme a casta, observando-se uma maior diferença nos valores de a^* e b^* para o Tinto Cão, Aragonês e Touriga Francesa. Por fim, os teores de cinza variaram entre 0,29 e 0,69% para as castas Aragonês e Marufo, respectivamente. Em suma, a produção de geleias de uva mostrou-se viável, sendo mais uma opção para o pequeno produtor e a fruticultura portuguesa. Entre as várias castas encontraram-se diferenças em relação a alguns parâmetros físico-químicos, nomeadamente, na acidez e cor, o que permite obter geleias com características distintas e que podem ir ao encontro dos gostos de um maior número de consumidores.